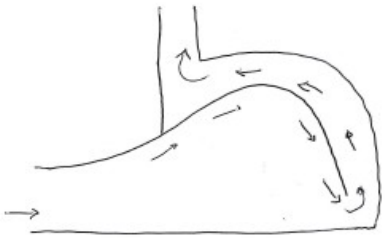
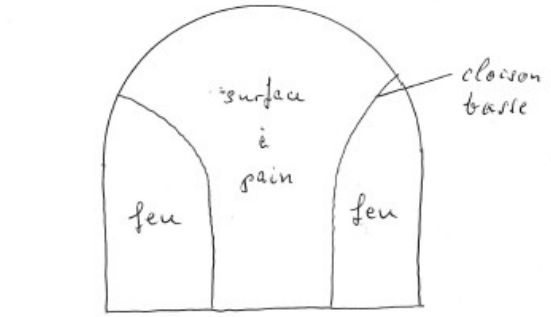
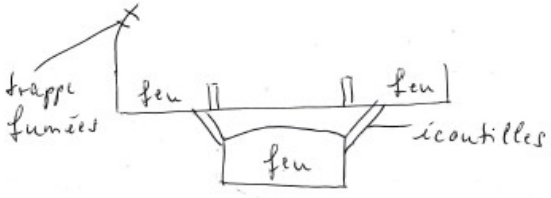
Four à Pain

Reinhold Brückner

Un four à pain habituel a le désavantage de ne pas entretenir la chaleur.
Voici une façon d'y rémédier, voir croquis.
En haut, on voit le four de coté, assez similaire à ce qu'on a d'habitude.

Au milieu, on voit le plancher du four du haut qui est divisé en trois parts, séparées par des cloisons basses. Deux parts accueillent du feu, la troisième le pain.
Les cloisons empechent le pain de voir la lumière du feu.
Seul le plafond reçoit le rayonnement thermique.
Pour évacuer d'éventuelles fumées, des trappes de fumées sont installée dans le plafond.
Des tirasses, manipulées par devant, permettent l'ouverture des ces trappes.

En bas, on voit le devant du four. Il y a un troisième feu sous le plancher à pain qui chauffe celui-ci.
Des écoutilles permettent de faire passer les gaz chauds dans les feux dans le four.
Il est possible d'évacuer les gaz par derrière, aussi.
Des tirasses, manipulées par devant, permettent l'ouverture des écoutilles.